



Volltreffer-Cookies mit MELLA-COOKIES



Rezept für ca. 43 Stück

Teig:

MELLA-COOKIES	2,000 kg
Butter	0,700 kg
Wasser, ca.	0,120 l
Gesamtgewicht	2,820 kg

Teigeinlage: 0,065 kg

Erdnüsse, geröstet, gesalzen 0,350 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren und in die Erdnüsse drücken. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Creme:

DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP	0,300 kg
Butter, weich	0,200 kg
Erdnussbutter, cremig	0,100 kg

Wasser	0,050 l
Gesamtgewicht	0,650 kg

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,015 kg

Erdnüsse, geröstet, gesalzen	0,250 kg
DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	0,150 kg



Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP, Butter und Erdnussbutter gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit gerösteten, gesalzenen Erdnüssen bestreuen und mit DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL abfädeln.

Allgemeiner Hinweis: Die ungebäckene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.